

## チーズ

本場ナポリのピッツァイオーロから  
愛されているモッツアレツラ



ナポリの名立たるピッツァイオーロ(ピッツァ職人)と  
イオーヴィネ家との代々続く信頼関係。  
正しく現地で使われているモッツアレツラです。

IOVINE社のチーズ作りの歴史は、現3代目社長・カルミネ氏の祖父がサルデーニャ島に渡り、羊乳のリコッタを作り始めた事が原点です。その後、牛乳のリコッタも作り始め、1960年頃にカンパーニャ州へ戻りフィオルディラッテの製造を開始しました。

1993年にカルミネ氏を含むイオーヴィネファミリー3人で「EURO IOVINE」社を設立。親子代々付き合いのあるピッツェリアとの関係はもちろん、EU諸国への輸出や各ピッツァ協会との関係にも力を入れ、現地ピッツァ業界では大変有名で信頼も実績もあるカゼイフィーチョ(チーズ製造所)です。

日本へは、2010年から本格的にフレッシュ品の輸出を手掛け、現地ナポリと同じ製法、同じ味で出荷しています。2012年には日本市場のために初めて冷凍品を製造するなど、現地と変わらぬ情熱を日本へも注いでいます。

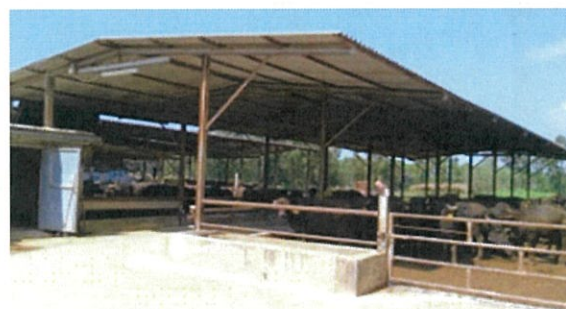
### ■冷蔵品

本場ナポリの味をそのまま空輸しています。  
ミルクの独特の風味と塩加減が絶妙です。



モッツアレツラ・ディ・ブッフアラ  
(水牛乳)

- 内容量/入数
- ①250g(50g×5個)×20パック
  - ②250g(125g×2個)×20パック



カゼルタにある独占契約農場の水牛乳を使用しています

### ■冷凍品

冷蔵品と変わらないクオリティを日々追求しています。



フィオル・ディ・ラッテ(牛乳)



モッツアレツラ・ディ・ブッフアラ  
(水牛乳)



プローヴォラ・アッフミカータ  
(燻製した牛乳のモッツアレツラ)

- 内容量/入数
- ①3kg×4パック(画像)
  - ②500g×10パック

- 内容量/入数
- 250g×14パック

- 内容量/入数
- 500g×10パック

\*解凍、開封後は2日以内に召上がり下さい。  
また再凍結はしないで下さい。

冷蔵解凍の場合  
流水解凍の場合

開封せず、調理する約12時間前に冷蔵庫へ移して下さい。  
シンクに水を溜め、開封せず約30分浸けて下さい。